

Tiermasken für Fasching basteln

Was ihr braucht

Pappteller
Acrylfarbe
Schere
Kleber
Holzstock
Karton
beliebige Dekoration

Wie's geht

1. Zuerst schneidet ihr die Pappteller in der Hälfte durch, so dass ihr zwei gleich große Teile in der Hand habt
2. Mit Kleber befestigt ihr einen Holzstab auf der Seite von einer der Hälften, je nachdem mit welcher Hand ihr die Maske halten wollt. Achtet dabei darauf dass der Stab auf der Unterseite des Tellers klebt!
3. Messt euren Augenabstand ab und schneidet an die Stellen Löcher in den Teller um hindurch sehen zu können.
4. Nun könnt ihr die Maske mit Acrylfarbe nach Vorbild des Fellmusters eures Lieblingstieres bemalen!
5. Wenn sie genug getrocknet ist könnt ihr je nach gewähltem Tier Ohren oder Schnauze aus Karton ausschneiden, bemalen und auf die Maske kleben
6. Ihr könnt auch Schnurrhaare oder ähnliches aus Wolle aufkleben, eurer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!



Impressum:

Bilder, Inhalt und Druck

Simhofer GmbH
Hauptstraße 41,
3052 Innermanzing,
Österreich

Unternehmensgegenstand: Bäckerei
UID-Nummer: ATU71297535
Firmenbuchnummer: FN457790x
Firmenbuchgericht: Landesgericht St.Pölten
Firmensitz: 3052 Innermanzing
Telefon: 027742290
E-Mail: office@simhofer.at
Mitglied bei: WKNÖ
Berufsrecht: Gewerbeordnung: www.ris.bka.gv.at
Aufsichtsbehörde/Gewerbebehörde: BH St.Pölten
Berufsbezeichnung: Bäcker
Verleihungsstaat: Österreich

Geschäftsführer
Wolfgang Simhofer, Romana Simhofer

Beteiligungsverhältnisse
Gesellschafter Wolfgang Simhofer 100%

Blattlinie
Backwaren



SIMHOFER POST

Kundenmagazin der Bäckerei Simhofer

Winter 2019/2020

Fasching

Der Jahresanfang wird bei uns mit bunten Krapfen gefeiert!

simhofer
Das gönnt ich mir!



Faschingskrapfen!

Mit Ende der Weihnachtsbäckereien finden unsere beliebten Krapfen wieder ihren Einzug in die Backstube.

Und die bleiben in den ersten Monaten des Jahres ein fixer Bestandteil unseres Sortiments. Schon seit einigen Jahren erfreuen sich unsere Marillen-, Kinder-, und Premiumkrapfen großer Beliebtheit. Premiumkrapfen sind verschiedenst gefüllte und fantasievoll dekorierte Krapfensorten, darunter unter anderem Kreationen wie Heiße Liebe, Mozart,

Schwarzwälder Kirsch oder auch Latte macchiato.

Dieses Jahr gibt es auch 2 Super Premium Krapfen Sorten, die durch ihre spezielle Füllung und ihr Äußeres überzeugen.

Eine Besonderheit unserer Krapfen ist wohl auch die Backweise, denn wir sind eine der wenigen Bäckereien, die keine vorgefertigten Backmischungen verwenden, sondern frisch und traditionell mit Dampf und langzeitgeführt backen.

Dadurch werden die Krapfen so flaumig und zart.

Wir sind stolz, behaupten zu dürfen, dass die Faschingskrapfen unser Aushängeschild bilden und wir uns bemühen, die hohe Qualität so weiter zu führen wie bisher.

Nach dem Fasching geht es Anfang März dann weiter mit der Brotzeit und vielen tollen Angeboten!

News

Filialeröffnung Altengbach

Im März 2020 eröffnen wir eine neue Filiale in Altengbach. Finden können Sie uns dort in der ehemaligen Raiffeisenbank.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch im neuen Standort!

Lehrlinge in unserer Backstube und den Fachgeschäften

Egal ob Bäcker oder Verkäufer, wir bilden dich aus. Unsere Ausbilder und Meister freuen sich auf dich! Als deine Mentoren stehen sie dir täglich mit Rat und Tat zur Seite. Bewirb dich noch heute!

office@simhofer.at



→ nähere Infos auf der Website bzw. unter dem QR-Code

Tropenfreies Fett

Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein ist uns sehr wichtig.

So setzen wir auf tropenfreie Fette in der Produktion. Tropenfrei bedeutet, dass weder Palmfett noch Shea-Öl in unseren Produkten verwendet wird. Diese Fette werden in Tropengebieten an-

gebaut, wodurch massenhaft Fläche an Regenwald gerodet wird. Um dagegen zu wirken, verzichten wir auf Tropenfette und verwenden nur heimische Fette. Speziell ist das Fritierfett für unsere Krapfen zu nennen, welches seit diesem Jahr nicht nur Palmfrei, sondern gänzlich tropenfrei ist.

Offenheit



Unsere Backstube

in Innermanzing ist das Herzstück der Bäckerei. Gerne können Sie sehen, wie unsere Produkte erzeugt werden.

Eigene Rezepte:

Wir backen nach Rezepten, die wir mit viel Liebe und Begeisterung selbst entwickelt und verfeinert haben.

Hochwertige Zutaten:

Was im Brot drinnen ist, erkennt man am Geschmack, wie z. B. feines Getreide und Natursole. So gut!

Marillenkrapfen



Zutaten

1000g	Weizenmehl
200ml	Vollmilch
3 St.	Freilandeier
6 St.	Eigelb
120g	Kristallzucker
90g	Hefe
60ml	Rum
240g	Butter
45 ml/12 g	Natursole/Salz

100g Weizenmehl mit zimmerwarmer Milch und Hefe zu einem Dampf verrühren und bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis sich das Dampf verdoppelt hält. In der Küchenmaschine die restlichen Zutaten mit dem Dampf langsam 10 Minuten, dann 5 Minuten schnell, kneten. Die Teigschüssel zudecken und bei Zimmertemperatur aufgehen lassen.

Danach den Teig in gleichgroße Stücke teilen und runde Kugeln formen, wieder zugedeckt aufgehen lassen (für intensiveren Geschmack wie Simhofer 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen und danach bei Zimmertemperatur aufgehen lassen). Anschließend in 160 - 170°C heißem Fett schwimmend herausbacken. Ca. 1 Minute mit Deckel backen,

vorsichtig mit Hilfe von zwei Gabeln wenden und ca. 3 Minuten ohne Deckel backen lassen. Anschließend noch einmal umdrehen und ca. 2 Minuten backen. Mit einem Knödelschöpfer herausheben und auf einem Gitter oder Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen, danach mit Marillenmarmelade füllen.